

DAFTAR PUSTAKA

- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, Sedarnawati, dan S. Budiyo. 1989. Petunjuk Laboratorium Analisa Pangan. PAU, IPB. Bogor.
- Asyraf, N. 2011. Extraction of Collagen From Fish Waste and Determination of Its Physico-chemical Characteristic, Final Project, Degree of Bachelor Science (Hons) Food Science and technology, Faculty of Applied Sciences, Selangor University Teknologi MARA.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2013. Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet. Badan Pengawas Obat dan Makanan Indonesia. Jakarta.
- Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan, 2017. Pemotongan Ternak Sapi di Indonesia. Kementrian Pertanian. http://aplikasi.pertanian.go.id/bdsp/hasil_kom.asp. Diakses pada tanggal 31 Januari 2018. Jam : 10.00 WIB.
- Estiasih T. 2007. Umbi-Umbi dan Pengolahannya. UB Press. Malang.
- Erbas, M., H. Sekerci, S. Arslan, and A. N. Durak. 2012. Effect of Sodium Metabisulfite Addition and Baking Temperature on Maillard Reaction in Bread. Faculty of Engineering Akdeniz University. Turkey. Halaman: 149
- Fahidin dan Muslich. 1999. Ilmu dan Teknologi Kulit. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Hadiwiyoto, 1983. Hasil - Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur. Liberty, Yogyakarta.
- Harper, H.A., V.W. Rodwell and P.A Meyer. 1979. Biokimia. Penerjemah Martin Muliawan. Penerbit Buku Kedokteran. E.G.C. Jakarta.
- Hazdiyev, D. 1988. Sulfites in Food. A Review of Past and Present Status, page 701-711. In Food Science and Technology in Industrial Development. Vol.2 Bangkok.
- Husiati. 2010. Pengaruh Penambahan Natrium Metabisulfite terhadap Derajat Putih Tapioka. Jurnal Dinamika Penelitian BIPA Vol. 21 No. 37. Halaman: 35-39
- Irfan, M. 2012. Ilmu dan Teknologi Pengolahan Kulit. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Judoamidjojo. 2009. Topografis Kulit. Terjemahan Edisi Kedua. Erlangga. Jakarta.

- Kanagaraj, J., T. P. Sastry. and C. Rose. 2005. Effective preservation of raw goat skins for the reduction of total dissolved solids. *Journal of Cleaner Production* 13 959-964.
- Ketaren, S. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak. Jakarta. Universitas Indonesia. Jakarta
- Kusumawati, D. Dwi, B. S. Amanto, dan D. R. A. Muhammad. 2012. Pengaruh Perlakuan dan Suhu Pengeringan terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Sensori Tepung Kecambah Kedelai. *Jurnal Teknosains Pangan* Volume 1 Nomor 1 ISSN: 2302-0733
- Masniary, L. 2008. Ekstraksi Pati dari Biji Alpukat. Karya ilmiah. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Mescher, AL. 2010. *Junqueira's Basic Histology Text & Atlas*. McGraw Hill Medical. New York.
- Muin, A.N. 2014. Pengaruh perbedaan bagian kulit dan lama perendaman dalam larutan asam cuka (CH_3COOH) terhadap kualitas kerupuk kulit kerbau. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Murtidjo, B.A. 1990. Sapi Potong. Kanisius. Yogyakarta
- Nagai, T., M. Izumi, dan M. Ishii. 2004. Fish Scale Collagen Preparation and Partial Characterization, *International Journal of Food Science and Technology* Vol. 39 No.3 halaman : 239-244
- Nastiti, M. A., Y. Hendrawan dan R. Yulaningsih. 2014. Pengaruh konsentrasi natrium metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) dan suhu pengeringan terhadap karakteristik tepung ampas tahu. *Jurnal Bioproses komoditas Tropis* Vol.2 No. 2. Halaman : 100-106
- Palupi, W. D. E., 1986. Tinjauan Literatur Pengolahan Daging. LIPI, Jakarta.
- Paseru, B. 2017. Pengaruh Enis Asam dan Lama Perendaman terhadap Karakteristik Kerupuk Kulit Sapi Bali. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan.
- Purnomo E., 1987. Pengetahuan Dasar Teknologi Penyamakan Kulit Akademi Teknologi Kulit. Yogyakarta.
- Prabasini, H., Dwi I., Dimas R. 2013. Kajian Sifat Fisik Tepung Labu Kuning dengan Perlakuan Blanching dan Perendaman dalam Natrium Metabisulfit.

Jurnal Teknosains Volume 2 Nomor 2 ISSN: 2302-0733. Universitas
Sebelas Maret.

- Putri R. 2011. Pengaruh Perendaman Irisan Bengkuang dalam Berbagai Konsentrasi Natrium Metabisulfit terhadap Karakteristik Keripik Bengkuang. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas, Padang.
- Purwanto, C. C., D. Ishartani. Dan D. Rahadian. 2013. Kajian sifat fisik dan kimia tepung labu kuning (*Cucurbita maxima*) dengan perlakuan blanching dan perendaman natrium metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$). Jurnal Teknosains Pangan Vol.2 No.2.
- Rahman F., 2007. Pengaruh Konsentrasi Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) dan Suhu Pengeringan terhadap Mutu Pati Biji Alpukat. Skripsi Fakultas Pertanian. Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Saiful, A. 2016. Pengaruh lama pengeringan kulit sapi terhadap kualitas kerupuk jangek dengan solar tunnel dryer terhadap kadar protein, kadar lemak, uji tekstur, dan uji organoleptik di irt aulia. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Setyaji, H., V. Suwita dan A. Rahimsyah. 2012. Sifat Kimia dan Fisika Kerupuk Opak dengan Penambahan Daging Ikan Gabus. Jurnal Seri Sains Vol. 14 No.1 halaman : 17-22.
- Setyowati, H. dan W. Setyani. 2015. Potensi Nanokolagen Limbah Sisik Ikan sebagai Cosmeceutical. Jurnal Farmasi Sains dan Komunitas vol.12, No. 1, halaman : 30-40
- Soeparno, R. A. Rihastuti, Indratiningsih, S. Triatmojo. 2011. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia, 1996. Cara Uji Mutu Kerupuk Kulit. SNI 01-4308-1996. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Steel, R. G. D. Dan J. H. Torrie. 1991. Prinsip dan Prosedur Statistika. Diterjemahkan oleh Bambang Sumantri . PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sudarmadji dan ElvianaA. R., 1996. Petunjuk Memilih Produk Ikan dan Daging. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sudarminto. 2000. Pengaruh Lama Perebusan Pada Pembuatan Rambal Sapi. Jurnal Makanan Tradisional.
- Sumarmi. 1989. Pedoman Pengawetan Kulit Mentah. Kanisus. Yogyakarta.

- Sunarto. 2001. Bahan Kulit Untuk Seni Dan Industri. Kanisus. Yogyakarta.
- Susanto,T. dan B. Saneto.1994. Teknologi Pengolahan hasil Pertanian. PT. Bina Ilmu, Surabaya.
- Thohari I., Mustakim, Masdiana Ch. P., P. P. Rahayu. 2017. Teknologi Hasil Ternak. UB press. Malang.
- Untari, S. 1999. Pengulitan, Pengawetan dan Penyamakan Kulit Kelinci .Disampaikan pada Pelatihan Budidaya dan pengolahan Daging dan Kulit Kelinci. Ciawi -Bogor 7 Agustus 1999. Balai Besar Penelitian danPengembangan Industri Barang Kulit, Karet dan Plastik . Yogyakarta.
- Vogel. 1990. Buku Teks Analisis Anorganik Kualitatif Makro dan Semimikro. Terjemahan Setiono & Pudjaatmaka, H.A. Jakarta:P.T. Kalman Media Pusaka 38-39.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wiriano, H. 1984. Mekanisme Teknologi Pembuatan Kerupuk. Balai Pengembangan Makanan Phytokimia, Balai Penelitian dan Pengembangan Industri, Departemen Perindustrian. Jakarta.
- Williams, D. J., S. L. Slattery, and S. M. Nottingham. 1990. A Comparison of Selected Methods for Determining Sulfite in Prawns. Journal of Food Protection Vol. 53, No. 10, halaman : 875-877
- Yudi. 2018. Kerupuk Kulit. Wawancara Pribadi. Padang.
- Yenrina, R., Yuliana, dan D. Rasymida. 2011. Metode Analisis Bahan Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. Padang. Halaman : 120
- Zulfiani, R. 1992. Mempelajari Pengaruh Berbagai Tingkat Suhu Penggorengan terhadap Pengembangan Kerupuk Sagu Goreng. Skripsi Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fateta, IPB, Bogor.